

Ñoquis con Tomatitos, Ajetes y Piparras



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Cuña de Idiazábal ahumado para sacar lascas: 1 unidad

Piparras frescas: 1 Puñado

Tomatitos cherry variados: 80 Gramos

Ajetes: 5 Unidades

ñoquis refrigerados: 100 Gramos

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- *Hervir* los ñoquis en abundante agua con sal, siguiendo las indicaciones del fabricante.
- Por otro lado, en una sartén con aceite, *dorar* los ajetes picados.
- Incorporar los tomatitos y las piparras con sal.
- Cuando tomen *color*, añadir los ñoquis con un poco de su agua de cocción y mantecar hasta que estén suaves y brillantes.
- Servir y terminar con unas lascas de queso Idiazábal ahumado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/noquis-con-tomatitos-ajetes-y-piparras>